

荒川ゆうネット 荒川区ぐるぐるグルメ **中国**

「錦州餃子 華味」小川さんに教わった家庭で出来る簡単サイドメニュー



これからの季節にピッタリ ザーサイ春雨の作り方

材料：ザーサイ / 春雨 / きゅうり / 小口ネギ / ごま油



1

春雨は熱湯で戻して湯を切り食べやすい長さにカットする。



2

ザーサイは千切りし、水で塩抜きする。



3

多めに塩抜きしても、冷蔵庫で1週間は保存がききます。



4

きゅうりは千切り 小口ネギは刻んでおく。



5

小口ネギを刻み1~4を器に入れ、ごま油大さじ2をかける。



6

手で良く和えて出来上がり。好みに醤油、酢、ラー油などを加え可。

箸より手で和える方が美味しく出来ます。